

Glühwein & Fruchtpunsch

Zutaten:

- 1 l Rotwein oder Traubensaft
- ¼ l Orangensaft
- 2 EL Zucker
- 1 Nelke
- ½ TL Zimt (oder 1. Zimtstange)
- 1 Sternanis
- 1 Walnussgroßes Stück Ingwer

Die Zubereitung:

- Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen.
 - Wer dieses noch nie gemacht hat: Vorsicht, der Zucker wird sehr heiß!
 - Gemacht wird es so: Topf auf den Herd
 - Energie auf: voll
 - Zucker in den Topf
 - Mit einem Holzlöffel vorsichtig Zuckerberge im Topf „nieder machen“
 - Der Zucker wird erst klar wie Wasser, wann honigfarben. Er wird nie gleichmäßig flüssig oder braun. Somit vorsichtig rühren, sobald er beginnt Farbe zu bekommen.
Sollte er etwas dunkler als Honig sein: den Holzstab raus nehmen und den Wein bzw. Traubensaft in einem Schub zugießen. - Nicht erschrecken!
- Mit dem Rotwein bzw. Traubensaft ablöschen
- Die Gewürze (am besten in ein Stoffsäckchen, Teeei oder Teebeutel) zugeben und die Flüssigkeit auf ca. 60 – 65°C erwärmen (leichte Dampfschwaden beginnen auf zu steigen).
- Hitze ausstellen. Orangensaft zugeben. Deckel auf den Topf.
- Mindestens für 30 Minuten ziehen lassen. Die Gewürze entfernen.
- Eventuell das Getränk erneut temperieren.

Ich nehme meistens die doppelte Menge. Abgekühlt kann man den Glühwein gut 5 Tage im Kühlschrank lagern und so nach und nach verbrauchen.